



N° 108 - Luglio - Agosto 2020

€ 5,00

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY
**Vino: quali saranno
i nuovi scenari**

In copertina: un magazzino di vini in un bar. Foto: M. G. / Contrasto

VENEZIA
I cocktail
amati da Clooney

ASIA 50 BEST
Umberto Bombana
è sempre protagonista

RISTORANTI
Bites, giovani
alla riscossa

ALBERGHI
La nuova sicurezza
parte da Merano

Riparte S. Pellegrino Sapori Ticino 2020

Per questo evento è stata creata una bottiglia in edizione limitata che S. Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi primi 120 anni

Un viaggio virtuale tra le tavole svizzere e luoghi incantevoli del Ticino. Ma neanche tanto, perché i piatti vengono degustati in una kermesse che da anni attira tanti curiosi, esperti gourmet, appassionati. Da sempre è questa la magia di San Pellegrino **Sapori Ticino**. E per questo anno una novità: la nuova Diamond Bottle, la bottiglia in edizione limitata che S. Pellegrino ha voluto per festeggiare i suoi primi 120 anni e la cui silhouette viene adornata da forme che ricordano il taglio della pietra preziosa più amata. Uno scrigno che rende omaggio alla collaborazione ultradecennale tra **Sapori Ticino**, che organizza il festival, e l'azienda S. Pellegrino.



Dany Stauffacher, ideatore ed organizzatore di S. Pellegrino **Sapori Ticino**

Il Ticino, in particolare, il più assolato e "mediterraneo" di tutti i Cantoni è pronto per ospitare, come ogni anno, la 14esima edizione del festival gastronomico più glamour a livello internazionale. La manifestazione aprirà i battenti il 20 settembre e terminerà il 25 ottobre con un tema gustoso: "La Svizzera a tavola" che, a causa delle conseguenze della pandemia, con relativo spostamento dell'edizione annuale che

era prevista ad aprile, vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, proponendo un viaggio "virtuale" in alcune delle migliori tavole del Paese, esaltando l'arte culinaria svizzera.

La cultura gastronomica in Ticino è così ricca che si passa dal classicismo alle tecniche più estreme, dai grotti ai ristoranti gourmet. Questa terra si dimostra sempre più votata ad un turismo enogastronomico a 360 gradi, raccogliendo un bagaglio di genti e culture che si sono avvicinate nei secoli, proponendo una cucina fortemente contaminata e ricca di spunti, molto influenzata dal

la vicina Italia. L'inizio dell'evento è previsto presso lo Splendide Royal Hotel di Lugano cui si susseguiranno poi dieci serate ufficiali che vedranno come ospiti alcuni dei più grandi chef del panorama svizzero.

Teatro delle loro cucine le top location del Cantone. Il festival si concluderà all'Hotel



André Jaeger

Splendide Royal di Lugano, dove il sigillo alla manifestazione verrà apposto da alcuni degli chef ticinesi più talentuosi, gli stessi che ci avranno fatto sognare con un parterre di cene uniche e irripetibili. C. R.

